4-in-1-Mixer GS-509

10027960

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

zunächst möchten wir Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes gratulieren.

Bitte lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese um möglichen technischen Schäden vorzubeugen.

Warnung

- Die Gerätekennzeichnung befind¬et sich auf der Rückseite des Geräts.
- Dieses Gerät ist nur für Innenräume geeignet. Benutzen Sie es nicht im Freien, in Wohnmobilen
- oder auf Booten.
- Setzen Sie das Gerät nicht Tropf- oder Spritzwasser aus. Stellen Sie auch keine mit Flüssigkeiten
- gefüllten Gefäße, wie Vasen, darauf ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Waschbecken, Küchenspülen, Waschtrögen, auf nassen Untergründen, in der Nähe von Swimmingpools und auch nicht an Orten, an denen es nass ist oder eine hohe Luftfeuchtigkeit herrscht.
- Setzen Sie Batterien nicht direkter Sonneneinstrahlung, Feuer oder ähnlichem aus.
- Benutzen Sie nur Zubehör und Anbauteile, die vom Hersteller zugelassen sind.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose wenn es gewittert, stürmt oder Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen. So können Sie Schäden vorbeugen.
- Lassen Sie Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften durchführen.
- Eine Reparatur ist dann erforderlich, wenn das Gerät auf irgendeine Weise beschädigt wurde, das heißt wenn Flüssigkeiten darauf ausgelaufen sind, Gegenstände darauf gefallen sind, das Gerät Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt wurde, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallengelassen wurde.
- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren. Durch Öffnen der Abdeckung setzen Sie sich der Gefahr von Stromschlägen und anderen Verletzungen aus.
- Um der Gefahr von Stromschlägen vorzubeugen, vermeiden Sie eine Überlastung des Stromkreises, der Kabel oder der eingebauten Anschlüsse.
- Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der angegeben Spannung des Geräts entsprechen. Die Angaben finden Sie in der Bedienungsanleitung und auf dem Gerät.
- Falls Sie den Netzstecker benutzen um das Gerät auszuschalten, achten Sie darauf, dass der Stecker immer frei zugänglich ist
- Verwenden Sie ausschließlich das empfohlene Zubehör.
- Reparieren Sie dieses Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich zur Wartung an qualifiziertes Kundendienstpersonal.
- Lassen Sie keine Gegenstände aus Metall auf dieses Gerät fallen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dieses Gerät.
- Waschen Sie keine Teile des Geräts bei über 60°C.
- Vermeiden Sie es, irgendeinen Teil der Maschine zu bewegen, während Sie in Benutzung ist.
- Halten Sie Abstand zu sich drehenden Klingen und anderen beweglichen Teilen. Nutzen Sie immer den Stopfer, um Lebensmittel in den Krug einzuführen. Verletzungsgefahr!
- Stellen Sie immer sicher, dass der Deckel gut abschließt, bevor Sie die Maschine starten.
- Wenn das Gerät mehr als 30 Sekunden im Dauer-Einsatz ist, lassen es bitte für etwa 3 Minuten abkühlen.

Netzkabel/Netzteil

Zur Reduzierung der Gefahr von Brand, elektrischem Schlag und Beschädigung:

- Gewährleisten Sie, dass die Spannung der Stromversorgung dem auf diesem Gerät angegebenen Wert entspricht.
- Stecken Sie den Netzstecker vollständig in die Steckdose ein.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, knicken Sie es nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Fassen Sie den Stecker beim Herausziehen an seinem Korpus an.
- Verwenden Sie keinen beschädigten Netzstecker oder eine beschädigte Steckdose.
- Installieren Sie dieses Gerät so, dass das Netzkabel sofort aus der Steckdose gezogen werden kann, wenn Störungen auftreten.

Kleine Objekte/Verpackungsteile

(Plastikbeutel, Karton, etc.)

- Bewahren Sie kleine Objekte (z.B. Schrauben und anderes Montagematerial) und Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf, damit sie nicht von diesen verschluckt werden können. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht Erstickungsgefahr!

Achtung - Stellen Sie keine Quellen offener Flammen, z.B. brennende Kerzen, auf das Gerät.

Aufstellung

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, wasserfeste und hitzebeständige Oberfläche.
- Suchen Sie einen Aufstellort, an dem Kinder nicht an das Gerät gelangen können.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, um im Notfall das Gerät schnell vom Stromkreis trennen zu können.
- Installieren oder positionieren Sie dieses Gerät nicht in einem Bücherregal, Einbauschrank oder einem sonstigen engen Raum. Stellen Sie eine gute Belüftung des Gerätes sicher.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf andere Geräte, die heiß werden können. Diese Hitze könnte das Gerät beschädigen.
- Setzen Sie dieses Gerät keinem direkten Sonnenlicht, hohen Temperaturen, starker Feuchtigkeit und übermäßigen Erschütterungen aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Verarbeiten von Lebensmitteln.

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur zu diesem Zweck verwendet werden. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn,sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Transport des Gerätes

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung auf. Um einen ausreichender Schutz beim Transport des Gerätes zu erreichen, verpacken Sie das Gerät in der Originalverpackung.

Reinigung

Verwenden Sie keine flüchtigen Flüssigkeiten, wie Insektensprays. Durch zu starken Druck beim Abwischen können die Oberflächen beschädigt werden. Gummi- oder Plastikteile sollten nicht über einen längeren Zeitraum mit dem Gerät in Kontakt sein.

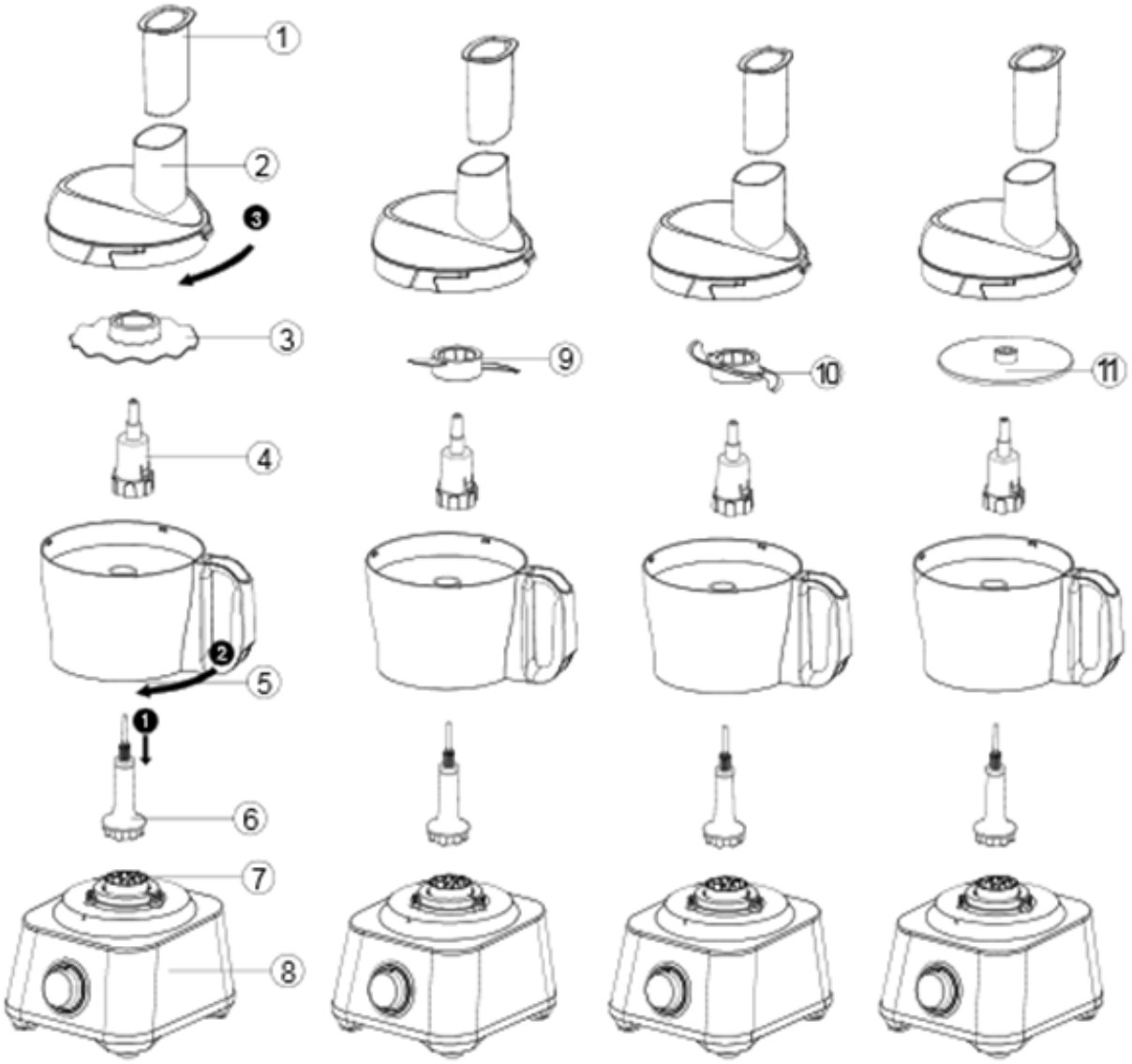
Um das Innere des Entsafters zu reinigen, gießen Sie nach getaner Arbeit einfach frisches Wasser in das Gerät und lassen Sie es 15-20 Sekunden laufen. Schalten Sie das Gerät danach aus, ziehen Sie den Netzstecker und öffnen Sie den Entsafter, um die Schnecke und das Sieb zu entnehmen und auf herkömmliche Art zu spülen.

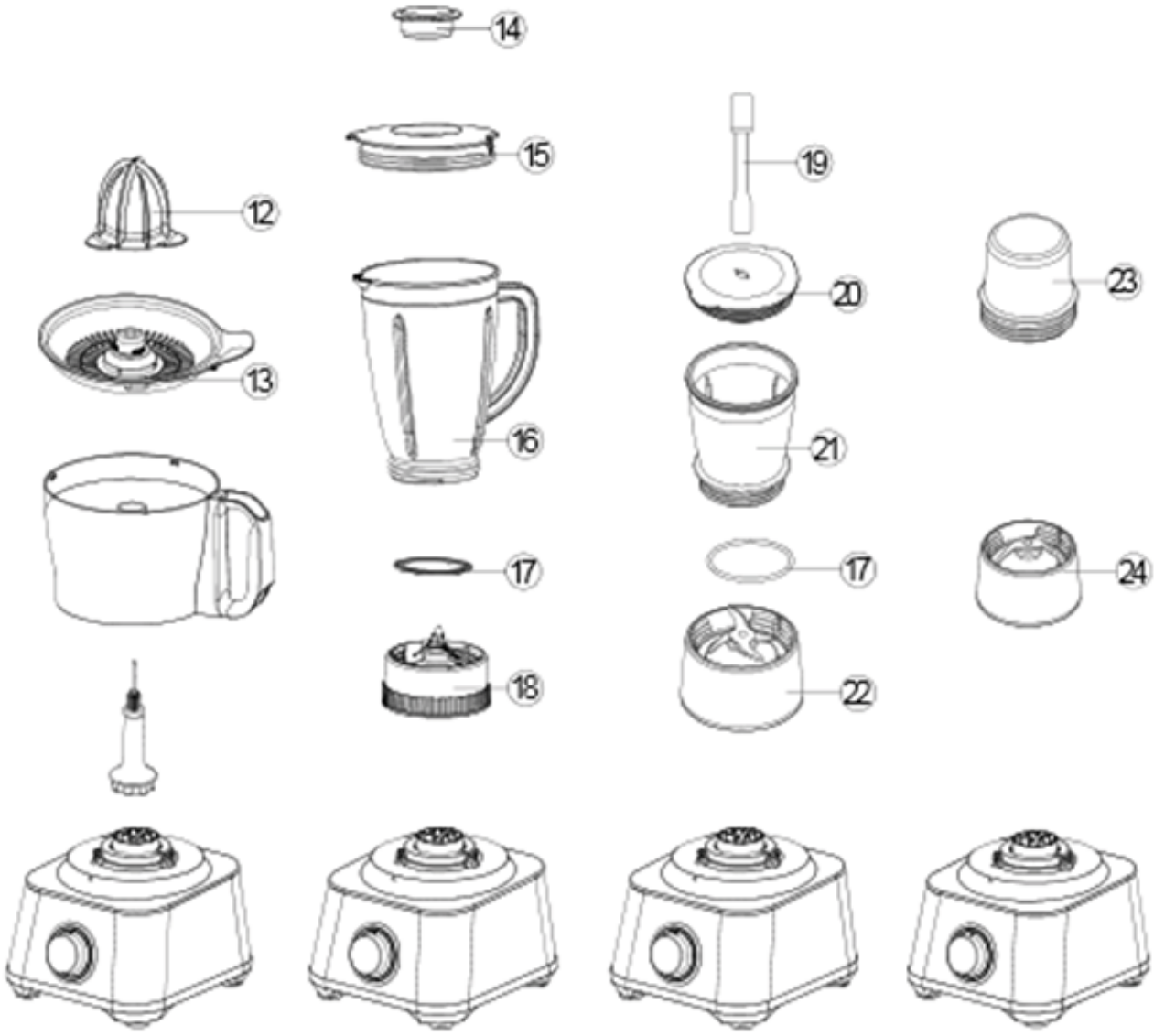
Reinigen Sie die Haupteinheit mit einem feuchten Tuch. Waschen Sie sie nicht mit Wasser ab und stellen Sie sie nicht unter fließendes Wasser.

Erste Inbetriebnahme

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, trockene Fläche ohne direkte Sonnenstrahlung und fern von anderen Wärmequellen (z.B. Ofen, Herd oder Heizung). Lassen Sie an allen Seiten mindestens 10cm Abstand zwischen Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen.
- Stellen Sie sicher, dass der Stromstecker jederzeit zu erreichen ist und im Notfall sofort vom Stromnetz abgetrennt werden kann.

Lieferumfang und Aufbau-Optionen



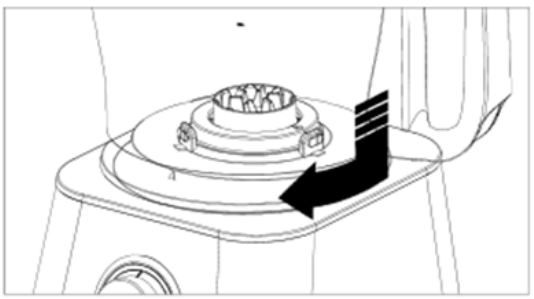


1. Stopfer
2. Deckel
3. Maxi-Blend Aufsatz
4. Abnehmbarer Aufsatz
5. Schüssel
6. Motorwelle
7. Rotor
8. Hauptteil
9. Teig-Misch-Aufsatz
10. Messer-Aufsatz
11. Slicer-Aufsatz
12. Zitrus-Presse
13. Teller
14. Kappe
15. Blender-Deckel
16. Blender Krug
17. Dichtungsring
18. Blender-Basis
19. Schaber
20. Hackbecher-Deckel
21. Hackbecher
22. Hacker
23. Mahl-Becher
24. Mahlwerk

Aufbau und Inbetriebnahme

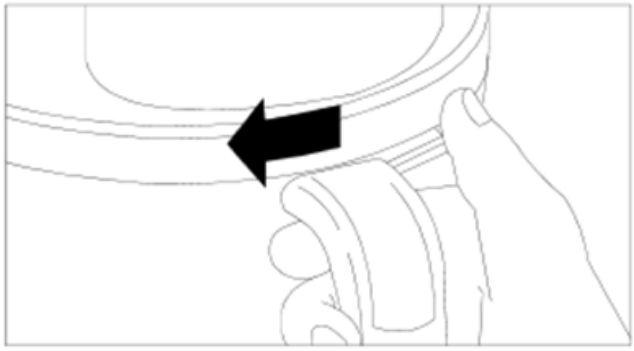
- **Die Schüssel aufsetzen**

Positionieren Sie die Basis (8) und die Schüssel (5) wie in der Abbildung zueinander. Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn. Sie wird an drei Positionen einrasten. Beachten Sie: Die Maschine kann nicht richtig funktionieren, wenn die Schüssel nicht adäquat festgemacht wurde.



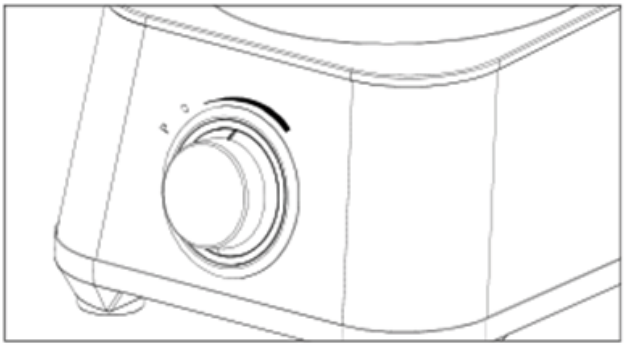
• Den Deckel anbringen

Positionieren Sie den Deckel (2) wie in der Abbildung gezeigt auf der Schüssel. Drehen Sie im Uhrzeigersinn bis der Deckel einrastet. Beachten Sie, dass der Mixer nicht funktionieren wird, solange der Deckel nicht aufgesetzt wurde.



• Steuer-Knopf

Die Kontrolle über die Zusammensetzung Ihrer Lebensmittel fällt in das Ressort dieses Rädchens. Drehen Sie es im Uhrzeigersinn, um die Drehzahl zu erhöhen. Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn (von der Nullstellung aus), um den Pulse-Modus zu aktivieren. Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Regler auf OFF (O).



Nutzungshinweise

Generelle Hinweise

- Diese 4-in-1-Küchenmaschine ist eine exzellente Wahl, um Lebensmittel zu schneiden, mixen, slicen oder mahlen. Dennoch sollten Sie einige Ausnahmen machen, um die Leistungsfähigkeit des Geräts nicht zu beeinträchtigen: Nutzen Sie das Gerät nicht, um Getreide, Kaffee-Bohnen oder Gewürze zu mahlen, gefrorenes Fleisch in Scheiben zu schneiden oder um Crushed Ice herzustellen.

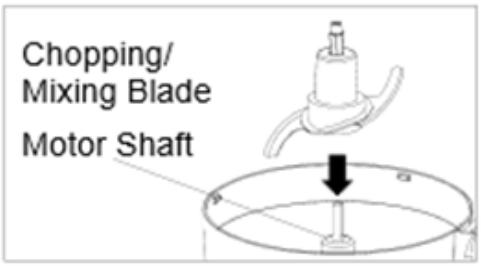
- Um die maximal mögliche Leistung aus dem Gerät zu kitzeln, sollten Sie Lebensmittel nur bis zur Höhe der Markierung auf dem Einführ-Rohr einführen.

- Die Bearbeitungsdauer ist abhängig von der Art und Menge der Lebensmittel, die Sie einführen. Die meisten Lebensmittel können innerhalb einiger Sekunden verarbeitet werden.

Wenn das Gerät mehr als 30 Sekunden im Dauer-Einsatz ist, lassen es bitte für etwa 3 Minuten abkühlen.

Schneiden und Mixen

- Stellen Sie sicher, dass der Schalter auf OFF-Stellung steht und der Netzstecker nicht eingesteckt ist.
- Befestigen Sie die Schüssel (5) auf dem Hauptteil (8) und platzieren Sie einen Aufsatz (z.B. den Klingen-Aufsatz (10)) auf der Motorwelle. Drehen Sie den Aufsatz bis er perfekt passt. Achtung: Die Klingen sind Scharf!



- Legen Sie den Stopfer in den Einfüllschacht ein.

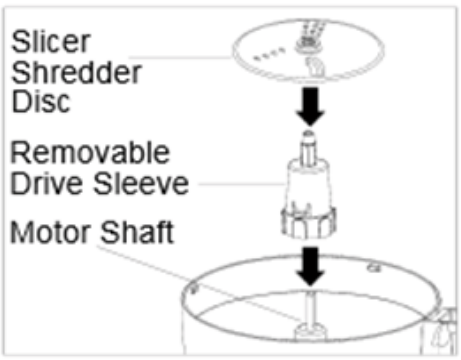
Pürieren Sie keine sehr stärkehaltigen Lebensmittel wie Kartoffeln – Diese sind nach einer Sekunde über-bearbeitet und bekommen eine Gummiartige Konsistenz. Um eine möglichst gleichförmige Textur zu erzielen, achten Sie bitte darauf, dass sie die Lebensmittel, die Sie verarbeiten möchten, in ähnlich großen Stücken eingeben.

Slicer und Raspel

- Mit dem Slicer-Aufsatz (11) können Sie außer Gemüse zum Beispiel auch festeren Käse wie Cheddar, Greyerzer in regelmäßige Scheiben schneiden. Legen Sie diesen vorher für etwa eine halbe Stunde ins Gefrierfach.

- Der auf beiden nutzbare Aufsatz (11) hat auf einer Seite eine Slicing-Klinge und ist auf der anderen Seite mit einer Raspel versehen.

- Stellen Sie sicher, dass die Schüssel sicher und fest auf dem Hauptteil ruht.
- Nutzen Sie den abnehmbaren Aufsatz (4) als Verlängerung der Motorwelle.
- Schieben Sie den Slicer-Aufsatz auf dieses Verlängerungsstück.
- Schließen Sie den Deckel.



Tipp: Um größeres Gemüse (Kopfsalat, Kohl oder ganze Tomaten) zu slicen, öffnen Sie die Haube ein wenig.
Tipp: Um Gemüse zu stifteln, slicen Sie es zunächst und führen es dann ein zweites Mal durch den Slicer.

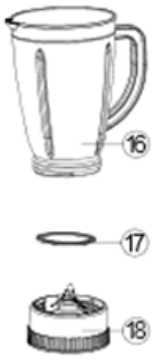
- Nutzen Sie den Stopfer, um Lebensmittel auf den Slicing-Aufsatz zu drücken. Nehmen Sie dazu niemals die Finger!
- Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an und schalten Sie das Gerät ein, indem Sie eine Geschwindigkeit oder PULSE wählen.
- Schalten Sie das Gerät ab, sobald der Einfüllschacht leer ist (bzw. lassen Sie „PULSE" los). Bevor Sie den Deckel abnehmen, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis die Klingen sich nicht mehr drehen.

Zitrus-Presse

- Stellen Sie sicher, dass der Schalter auf OFF-Stellung steht und der Netzstecker nicht eingesteckt ist.
- Befestigen Sie die Schüssel (5) an der Motorwelle auf dem Hauptteil (8) und befestigen Sie das Verlängerungsstück (4) am Hauptteil.
- Befestigen Sie den Teller (13) auf dem Verlängerungsstück und die Zitrus-Presse an diesem.
- Drücken Sie nun Frucht-Hälften von oben auf die Presse. Genießen Sie das Ergebnis.

Der Mixer

- Stellen Sie sicher, dass der Schalter auf OFF-Stellung steht und der Netzstecker nicht eingesteckt ist.
- Legen Sie den Dichtungsring (17) zwischen Blender-Basis und Krug und schrauben Sie die Teile zusammen.



- Schrauben Sie die Blender-Basis zusammen mit dem Krug im Uhrzeigersinn auf das Hauptteil. Beim Abnehmen des Krugs, gehen Sie genauso vor: Nehmen Sie den Krug mitsamt der Blender-Basis ab. Sonst landet ihre Mischung gleich wieder auf dem Boden…

Tipps:

- Geben Sie Eier (ohne Schale), Wasser und etwas Mehl in den Krug und mischen sie in geringem Tempo für etwa eine Minute, um Pfannkuchenteig oder ähnliches zu erhalten.
- Geben Sie gewürfeltes Obst und etwas Wasser in den Krug und mixen Sie etwa eine Minute bei hoher Drehzahl, um ein köstliches Fruchtmus zu zaubern.

Der Hackbecher

- Schrauben Sie den Hackbecher (21) im Uhrzeigersinn auf den Hacker (22) und beides zusammen auf das Hauptteil (8).
- Um Fleisch zu verarbeiten entfernen Sie Sehnen, Knochen und Haut, waschen und trocknen Sie das Fleisch und schneiden Sie es in circa 2cm große Stückchen.
- Geben Sie etwa 200g in den Hackbecher, setzen Sie den Deckel auf und halten Sie den Deckel sowie den Becher fest, während Sie das Hauptteil einschalten.

Tipp: Durch Zugabe von Gewürzen und/oder verschiedenen (Lebensmittel-)Ölen können Sie das Ergebnis verfeinern.
Beachten Sie: Sollte das Gerät mit Überforderung reagieren (abruptes Stoppen, ungewöhnliche Wärmeentwicklung), schalten Sie es ab und trennen Sie die Netzverbindung. Schauen Sie nach, ob eventuell zu viel Fleisch das Hackwerk verstopft oder sich Sehnen oder Haut um die Spindel gewickelt haben könnten.

Das Mahlwerk

Mit dem Mahlwerk können Sie trockene und getrocknete Lebensmittel zu Pulver verarbeiten.

- Geben Sie etwa 150g des Ausgangs-Stoffes in den Mahlbecher (23). Schrauben Sie den Becher mit dem Mahlwerk (24) zu und schrauben Sie beides zusammen auf das Hauptteil (8) wie in der Abbildung unten.
- Halten Sie den Mahlbecher fest, während Sie am Hauptteil die Drehzahl einstellen.

Tipp: Beim Mahlen von Nüssen, Sesam oder ähnlichen ölhaltigen Nahrungsmitteln, geben Sie einen Löffel Raffinade-Zucker hinzu, um das Ergebnis zu optimieren.

Problembehebung

Problem	Ursache / Lösung
Das Gerät reagiert weder im „Pulse-„ noch im normalen Modus.	• Ist der Netzstecker eingesteckt? Funktioniert die Steckdose?
	• Sind die Schüssel/Ist der Becher, der Deckel und alle beweglichen Teile an Ihrem Platz und fest angeschraubt (eingerastet)?
Die Lebensmittel sind nicht regelmäßig gehackt / geschnitten / gemahlen.	• Zu viel vom Ausgangs-Lebensmittel in der Schüssel / im Becher oder zu starkes Nachdrücken kann zu Unregelmäßigkeiten geführt haben.
Das Gerät stoppt und macht nicht mehr weiter.	• Sind die Schüssel/Ist der Becher, der Deckel und alle beweglichen Teile an Ihrem Platz und fest angeschraubt (eingerastet)?
	• Ist der Netzstecker noch mit der Steckdose verbunden? Funktioniert die Steckdose noch? Ist vielleicht eine Sicherung herausgeflogen? Prüfen Sie dies, indem Sie ein anderes Gerät an der betreffenden Steckdose anschließen.
	• Falls diesbezüglich alles in Ordnung ist, schalten Sie das Gerät aus und warten Sie etwa 3 bis 4 Minuten, bevor Sie es wieder einschalten und in Betrieb nehmen.
Das Gerät riecht verbrannt	• Bei der ersten Benutzung kann es sich um Rückstände aus dem Fertigungsprozess handeln, die einen leichten Geruch auslösen. Dies sollte schnell verschwinden.
	• Sollten Sie einen starken Geruch oder sogar sichtbare Rauchentwicklung bemerken, schalten Sie das Gerät sofort ab!
Die Motorleistung scheint schwach oder abnehmend	• Zu viel vom Ausgangs-Lebensmittel in der Schüssel / im Becher oder zu starkes Nachdrücken kann zu Unregelmäßigkeiten geführt haben. Gleichen Sie die Menge an.

Hinweise zur Entsorgung

Elektroaltgeräte

Befindet sich die obige Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

Der Hersteller dieses Produktes ist CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

CE

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2004/108/EG (EMV)
2006/95/EG (Niederspannung)
2011/65/EU (RoHS)

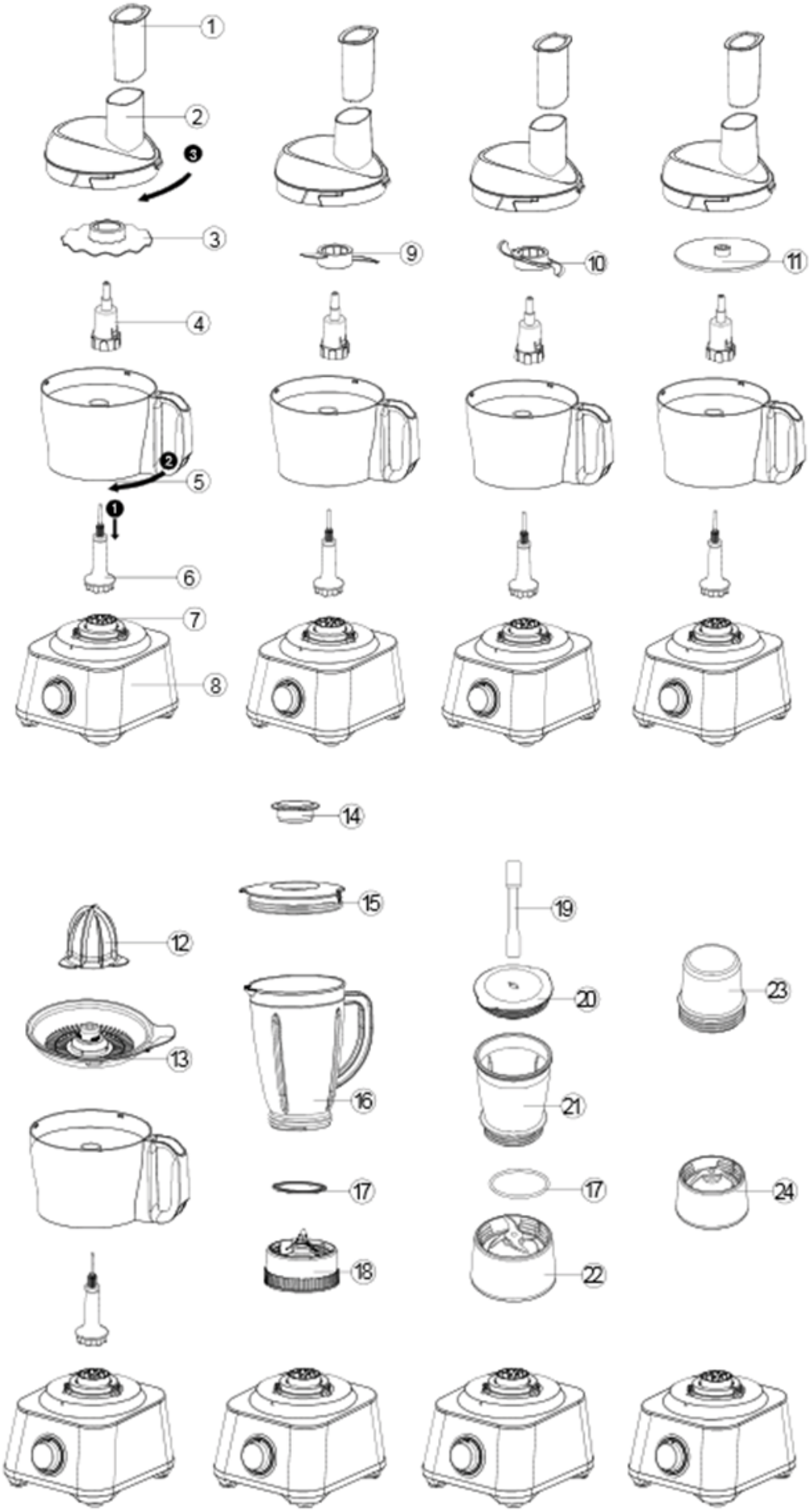
Important Safety Instructions

1. Read all instructions before using.
2. Before connecting the device to the power supply, check that the voltage indicated on the appliance (underside the device) corresponds with the voltage in your home. If this is not the case, contact your dealer and do not use the device.
3. Do not let the cord hang over edge of table counter or touch hot surface.
4. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
5. To protect against a fire, electric shock or personal injury, do not immerse cord, electric plugs or device in water or other liquids.
6. To avoid all risk of electrocution, do not open the device. Repairs to this appliance should only be carried out by qualified persons.
7. If liquid penetrates inside the cover, unplug the appliance and have it checked by a qualified technician before it is used again.
8. Do not place the appliance in full sunlight, close to heating equipment or any heat source, or in a location subjected to excessive dust or mechanical shocks.
9. Do not expose the appliance to extreme temperatures. The appliance shall be used in moderate climates.
10. Do not place any object that produces heat (candle, ash tray, etc.) close to the appliance.
11. Place the appliance on a surface that is flat, rigid and stable.
12. Install the appliance in a location with sufficient ventilation to avoid internal overheating. Avoid restricted spaces such as bookcases, cabinets, etc.
13. Do not obstruct the appliance‘s ventilation openings. Do not install the appliance on a soft surface, such as a carpet or blanket that might block the ventilation openings.
14. Disconnect the appliance from the power source if it is not going to be used for a long time, if there is a thunderstorm or if it isn‘t working properly.
15. The use of attachments that are not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
17. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
18. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
19. The appliance is not a toy. Do not let children play with it. Never let children insert foreign objects into the appliance.
20. Do not use the appliance for other than intended use. This appliance has been designed solely for domestic use; the manufacturer‘s liability shall not be engaged in the event of any professional use, by any misuse or by any use not complying with the operating instructions.
21. Save these instructions.
22. Avoid moving any part of the machine while in use.
23. Do not use a metal brush, any sharp tool oder any kind of abrasive material for cleaning the device.
24. Use a damp cloth instead to clean the main unit.

Caution:

Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, chopped, or shredded in seconds. If unit is operated for 30 senconds continuously, let the processor rest ab out 3 minutes before continuing

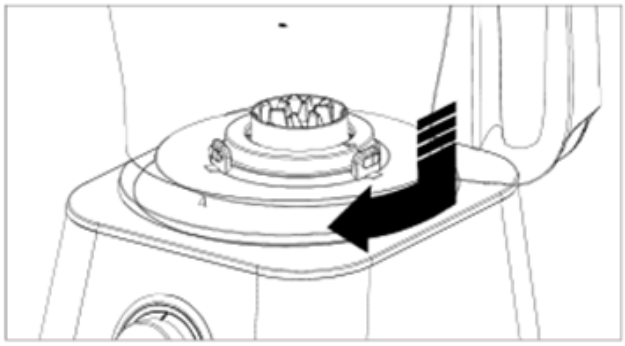
Packaging Contents



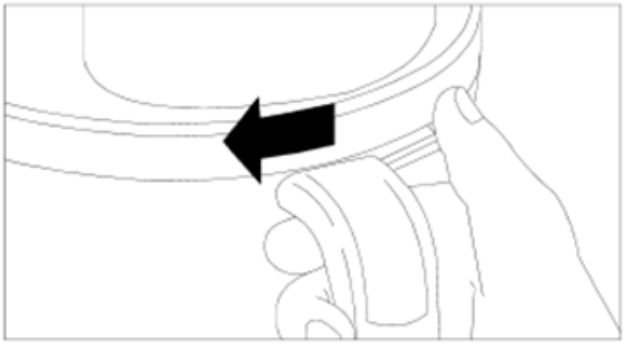
1. Pusher
2. Lid
3. Maxi-Blend canopy
4. Removable drive sleeve
5. Bowl
6. Motor shaft
7. Rotor
8. Main machine
9. Dough tool
10. Knife blade
11. Thin slicing / fine shredding disc
12. Rotating head
13. Screening plate
14. Top cover
15. Blender cup cover
16. Blender cup
17. Sealing ring
18. Blender base
19. Scraper
20. Mincing cup cover
21. Mincing cup
22. Mincing cutter seat
23. Grinder cup
24. Grinder base

Assembly and First Use

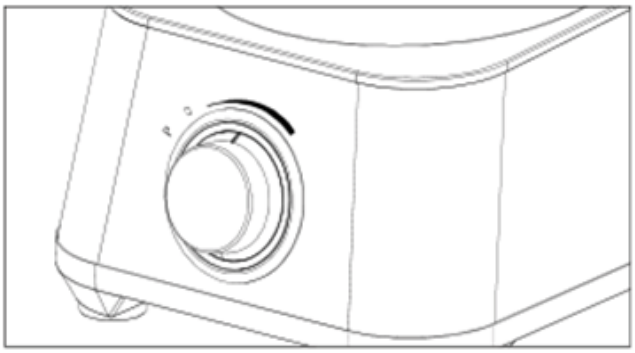
- **How to lock the bowl**
  Align base and bowl as illustrated.Turn bowl clockwise until it locks into place. The bowl will lock onto the base in 3 different positions for user convenience. NOTE: The food processor will not work unless the bowl is locked into position.



- **How to assemble and lock the lid**
  Align lid as illustrated by placing thumbon lid tab and twisting lid lockwise. Four visual alignment markers are provided (see illustration), one on bowl, one onhandle and two on bowl lid. NOTE: The food processor will not work unless the lid is locked into position



- **How to operate**
  The control dial is conveniently located on the front of the base. Rotate the knob clockwise to speed up. Rotate counterclockwise to slow down. For instant on and off control, use the PULSE(P) button by rotating knob counterclockwise. To turn off the machine, rotate the switch to OFF(O).



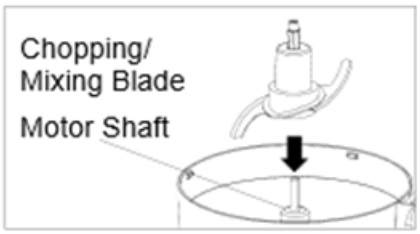
Processing Tips and Techniques

General hints

- This food processor is excellent to chop, mix, slice, or shred most foods. However, to maintain peak performance, do not use your food processor for the following: grinding grain, coffee beans or spices; slicing frozen meat; or crushing ice.
- To achieve maximum capacity, use Chopping/Mixing blade of Big Mouth and add food no higher than the maximum fill line on food chute.
- Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, chopped, or shredded in seconds. If unit is operated for 30 senconds continuously, let the processor rest about 3 minutes before continuing.

Chopping/Mixing blade

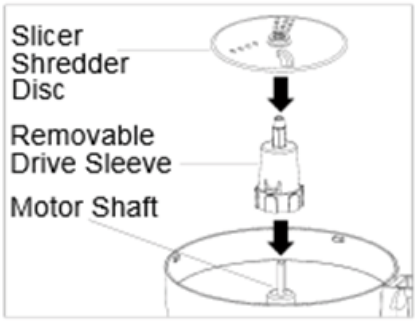
- For a more uniform consistency, start with pieces of food that are similar in size. Carrots for example should all be cut in 1-inch (2.5 cm) chunks. Do not process 4-inch (10cm) pieces with 1/2-inch (1 cm) pieces.
- The chopping / mixing blade can be used to coarsely chop, finely mince, mix or puree food to gain a smooth texture.
- Make sure the control switch is turned to OFF (O) and the unit is not plugged in.
- Lock the bowl onto the base.
- Place the chopping / mixing blade onto motor shaft of food processor in the center of the bowl. Turn slowly until blade drops into place. Handle carefully – the blade is sharp!
- Plug in unit and process food. The processing speed and time will determine the texture of the processed food. The PULSE button can help you avoid over processing.
- Upon finishing switch to OFF or release from PULSE position and wait until the blade has stopped rotating before removing lid. Unplug the unit.



- Do not puree or mash starchy vegetables like potatoes. They will be over-processed in a second and turn gummy.

The Slicer/ The Shredder

- To slice or shred cheese, select firm cheese like Cheddar, Gruyères or similar. Put cheese in the freezer for about 30 minutes before processing.
- The reversible slicer/shredder disc has a slicing blade on one side and shredding teeth on the other side. The name engraved on the blade facing up marks the selected function.
- Make sure the control switch is turned to OFF and the unit is not plugged in.
- Lock the bowl onto the base.
- Place removable drive sleeve on motor shaft. Put the disc on the removable sleeve with the desired side facing up. Lock the lid onto the bowl.



- To slice or shred large foods (such as a chunk of cabbage, green pepper, whole tomatoes) open the food chute lid by lifting the latch. Depress food holder to the right. Insert food and lock the lid.
- To julienne vegetables, slice first, then remove from bowl and slice again putting the slices in vertically.
- To slice or shred long and thin vegetables (such as pepperoni, carrots, celery) put them into the food chute locking the lid. Always use the pusher to feed food into the chute. Never push food through the chute with your hands!
- Plug the unit in.
- Select speed. While pressing on the food pusher, rotate the switch for optimum slicing or shredding performance or select PULSE to process the food.
- When the food chute is empty, select OFF or release from PULSE position. Wait until the blade has stopped rotating before removing the lid. Unplug the unit.

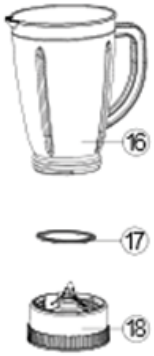
NOTE: The food chute lid is designed to pivot towards the right when processing food that fills the whole food chute capacity

The Juicer

- Make sure the control switch is turned to OFF (O) and the unit is not plugged in.
- Lock the bowl onto the base.
- Place removable drive sleeve on the motor shaft. Put the citrus juicer disc on the removable drive shaft.
- Fit the appropriate cone onto the drive shaft.
- Cut citrus fruit in half and press in onto the cone. Turn the machine on and chose the speed. The cone scrapes the pulp out and squeezes the juice from the fruit.

The Mixer

- Make sure the control switch is turned to OFF (O) and the unit is not plugged in.
- Put the sealing ring into the cutter seat slot. Screw and fasten the mixing cup into the cutter seat, put the mixing cup cover and the feed cover on.



- Clockwise screw the cutter seat into the main machine with your hand, not holding the cup (otherwise the cup will leave the sutter seat making the food leak out.

- Put eggs (without egg shells) into the mixing cup. Pour in some water and add some flour. Put on and fasten the cover and press the button for weak grading for ca. 1 minute to make some pan-cake dough.
- Pour in vegetables or fruit (peeled and cut into small blocks) and add a little water to get some delicious fruit squish.

The Mincer

- Screw the mincing cup into the cutter seat (clockwise).
- For meat to be processed, remove tendon, bones and skin and wash before cutting it into small pieces of about 2cm.
- Put no more than 200g at once into the mincing cup, then mount the cup with the cutter seat onto the main unit to mince the meat. Pour in some spices or spicy oils before for best results.

NOTE: If rotating speed slows down abruptly due to too much meat quantity or tendon entangling blade, please turn down the machine, cut off power supply, and adjust meat quantity or remove tendon

The Grinder

- The grinding cup is applicable to dried food to be grinded into powder.
- Put no more than 150g into the cup at once, cover with the grinding cutter seat, fasten tight clockwise. Mount both to the main machine according to the position shown below. Hold the cup with your hand while switching the unit on.
- When grinding sesame, walnut or other nuts/food containing a lot of oil, adding a spoonful of sugar may help gaining the best results.

Troubleshooting

Problem	Cause / solution
Unit does not operate on any speed or Pulse.	• Is the unit plugged in? Does the outlet work?
	• Are the bowl, bowl lid, and food chute lid all locked in place?
Food is not chopped, sliced or shredded uniformly.	• Putting too much food in the food chute, or pushing too hard on the food pusher may cause the processed food to be irregulary sliced or shredded.
Unit stops and will not come back on.	• Are the bowl, bowl lid, and food chute lid all locked in place? They may have moved slighty during processing.
	• Is the outlet still working? Check it by plugging in a working lamp or other appliance. You may have overloaded the circuit and blown a fuse or tripped the circuit breaker.
	• Turn unit OFF, allow to stand for 3 to 4 minutes, then turn back ON. If none of these suggestions correct the problem, DO NOT attempt to repair the unit
Unit smells burnt.	• There may be a residue left on the motor from the manufacturing process, causing a slight odor during initial use. This will go away.
	• If a strong odor or any visible smoke appears, unplug the unit IMMEDIATELY
The motor seems weak.	• Putting too much food in the food chute, or pushing too hard on the food pusher may cause speed be irregular.

Environment Concerns

According to the European waste regulation 2002/96/EG this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailled information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposial service.

Declaration of Conformity

Producer: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.

This product is conform to the following European Directives:

CE

2004/108/EG (EMC)
2006/95/EG (LVD)
2011/65/EU (RoHS)